



ЭМИЛИЯ-РОМАНЬЯ: ЖИЗНЬ СО ВКУСОМ

Ранний вылет из Москвы идеален для тех, кто собирается в регион Эмилия-Романья, как мы, всего на несколько дней. Попадая сразу «с корабля на бал», ты окунаешься в водоворот гастрономический и культурный.



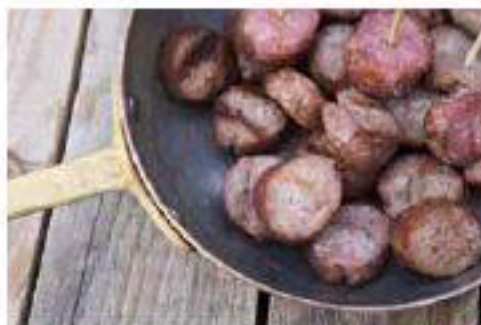
Текст - Елена Усанова. фотографии - Валерий Еременко by Handmadefood



Наша первая остановка вместе с командой российского туроператора Travel Hunter в Болонье, столице региона Эмилия-Романья и неофициальной гастрономической столице Италии. Этот статус Болонья получила прежде всего потому, что является родиной соуса Болонезе, а также пасты – тальятелли и тальолини, стрикетти, фарфалле и гарганелли, а также тортеллини, тортеллони и лазаньи.

Чтобы попробовать Болонью на вкус, по совету наших друзей мы зашли в модное городское бистро ресторана Caminetto d'oro. Паста была отменная, также как и салат из осьминога и тартар из говядины. Все блюда готовит хозяйка.

Подкрепившись, по извистым улочкам старого города мы отправились на кулинарный мастер-класс в знаменитую кулинарную школу Vecchia Scuola Bolognese. Директор кулинарной школы Vecchia Scuola Bolognese является одной из постоянных участниц телепрограммы «Кулинарный поединок» на первом итальянском телеканале Rai Uno. Четыре часа мини-курса были отведе-



ны на изучение процесса приготовления свежей пасты (тортеллини, тортеллони, тальятелле).

К слову о тортеллини – вечной соперницей в борьбе за право называться родиной этих квадратиков из пасты, наполненных свиной, ветчиной или сыром пармиджано-реджано, является соседка Болоньи Парма. За новыми гастрономическими открытиями мы поехали именно туда. В окрестностях Пармы производит один из самых известных деликатесов Италии: в местечке Соранья – самый известный твердый сыр Пармезан, в Лангирано – знаменитую пармскую ветчину, а в Даибелло – королевский окорок Кулателло.

Но обо всем по порядку. Чтобы воочию увидеть производство пармской ветчины, мы отправились в горы на семейное предприятие La Perla. Отборные сорта итальянской свинины здесь маринуются по специальной технологии с добавлением морской соли. Кулателло ди Даибелло мы дегустировали в ресторане Antica Corte Pallavicina, который расположен между Пармой и Пьяченцей в адани старинного фермерского хозяйства. Семья Спигароли приобрела его в 90-х годах и восстановила практически из руин. Теперь здесь есть не только ресторан, но и домашняя гостиница, скотный двор, теплицы и виноградники. У ресторана есть свое собственное маленькое производство кулателло – ветчины из задней части свиной туши. Слово «кулателло» так и переводится – «задок» (от culata – «зад»). Изначально кулателло изготавливали только крестьяне небольшой деревушки Zibello, расположенной близ Пармы. Сейчас фермерский

